



ACQUISTATO IL .....

Cerasuolo di Vittoria DOCG 2021

2021

## Nobile Cerasuolo di Vittoria



*Svinando*

In un mare di grandi vini di qualità, in Sicilia c'è una sola DOCG. Ed è quella del Cerasuolo di Vittoria. Nobile tra i nobili, questo rosso siciliano ha un DNA strettamente legato alla sua terra di origine. Nasce, infatti, da un taglio di uve autoctone come il Nero d'Avola e Frappato. In questa versione proposta da Patri, il Nero d'Avola prevale di pochissimo (rispettivamente al 55% e al 45%). Un assemblaggio particolarmente fortunato, dove il Nero d'Avola dona corpo e longevità, mentre il Frappato gli conferisce eleganza e frutto. Per amalgamare il tutto, dopo la svinatura, parte del vino viene fatta maturare in barrique, mentre il resto della massa viene messa in botte grande fino al momento dell'assemblaggio. Ne deriva così un vino caratterizzato da un bel colore rosso rubino limpido. Al naso emergono nitide le caratteristiche note di frutta rossa, arricchite da sottili e piacevoli sentori di spezie che gli conferiscono complessità. In bocca è caldo e strutturato. Potente ma con tannini docili e dolci. Ampio e piacevole, giustamente sapido con una lunga persistenza finale.

Rocco, Patrizia e i figli Giuseppe, Elisa e Daniela Patri hanno un sogno. Quello di valorizzare il proprio storico patrimonio viticolo. Per questo nel 2010 danno vita a una nuova azienda in quel di Butera, zona centro meridionale della Sicilia. Un'area particolarmente vocata per la produzione viticola, su cui ricadono alcune delle più prestigiose denominazioni siciliane, a partire dal Cerasuolo di Vittoria e dell'Etna DOC, oltre ovviamente alla DOC Sicilia. Terre, e uve, capaci di produrre i vini che i consumatori moderni richiedono, rossi e bianchi di qualità, eleganti, ben strutturati e mediterranei ma anche capaci di suscitare suggestioni legate al territorio di origine. Il tutto passa da una cura meticolosa di ogni aspetto della lavorazione. Dalla campagna, dove l'azienda può oggi contare su circa 250 ettari, per un terzo coltivati a vigneto, con Nero d'Avola, Frappato, Syrah, Catarratto, Insolia, Grillo, Chardonnay, Zibibbo e Petit Manseng. Fino alla cantina e poi alla bottiglia, regno dell'enologo Antonio Landolfi a cui è affidata la supervisione della vinificazione. Ad oggi l'azienda vive una fase di piena e costante crescita. Con una produzione annua di 100.000 bottiglie circa che possono crescere ancora di molto, senza dover scendere a compromessi con la qualità.

### La Vigna

**Terreno** Di medio impasto, tendenzialmente argilloso.

**Esposizione** Sud Est

**Allevamento** Vigneti allevati a spalliera

**Densità imp.** 5000

### Il Vino

**Tipologia** Vino rosso fermo

**Provenienza** Sicilia

**Uve** nero d'avola 55% - frappato 45%

**Gradazione** 13% vol

**Temp. Servizio** 18 gradi

**Quando Berlo** entro 5 anni

**Abbinamento** Menu di carne

**Vinificazione** Questo vino è frutto di un uvaggio tra il Nero d'Avola ed il Frappato. Le uve vengono diraspate e pigiate prima di essere inoculate con lieviti selezionati. La fermentazione alcolica viene condotta alla temperatura di 25° C. Vengono effettuati numerosi delestage e rimontaggi per favorire l'estrazione dei tannini. Dopo la svinatura parte del vino viene fatta maturare in barrique, mentre il resto della massa viene messo in botte grande fino al momento dell'assemblaggio. Dopo l'imbottigliamento il vino affina per 2-3 mesi prima della commercializzazione.

**Sensazioni** Il vino si presenta nel bicchiere limpido con un bel colore rosso rubino. Emergono nitide le caratteristiche note di frutta rossa arricchite da sottili e piacevoli sentori di spezie che conferiscono complessità al quadro olfattivo. È un vino caldo e strutturato, potente ma con tannini docili e dolci. In bocca è ampio e piacevole, giustamente sapido con una lunga persistenza finale. Nel Cerasuolo di Vittoria si fondono le differenti anime dei vitigni con cui è composto: il Nero d'Avola che dona corpo e longevità ed il Frappato che conferisce eleganza e succosità.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.